

## LE MIEL DE MANUKA, DE NOTRE FAMILLE À LA VÔTRE

Notre miel de manuka biologique authentique est conditionné dans des bocaux en verre hygiéniques et recyclables de différentes tailles. Qu'il vous apporte une bonne santé, à vous et à votre famille.



MGO 83+



MGO 263+



MGO 356+



MGO 514+



MGO 829+



MGO 1122+



Knopf Honey Sàrl  
Route de la Riaz 3, CP 49  
1580 Avenches, Suisse  
T. +41 26 675 26 57  
sales@knopfhoney.com

Knopf Honey Ltd.  
7 Milne St.  
Hunterville 4745, New Zealand  
T. +64 6 3228 682  
admin@knopfgroupnz.com



« La connaissance est le passé  
et la sagesse est l'avenir »

# KNOPF HONEY



[www.knopfhoney.com](http://www.knopfhoney.com)

## UNE SAGESSE QUI REMONTE À PLUSIEURS GÉNÉRATIONS

Grâce à nos ruches situées dans certaines des régions les plus reculées de Nouvelle-Zélande, notre miel de manuka est aussi fin que pur. Dans cette partie unique du monde, où les conditions idéales sont réunies pour que les meilleurs buissons de manuka prospèrent, nous produisons cet extraordinaire superaliment et produit de guérison dans le respect des normes les plus exigeantes.

Depuis des siècles, le miel de manuka est connu des indigènes maoris comme ses vertus guérissantes. Le miel de manuka biologique est désormais à votre disposition, produit selon des normes rigoureuses par une petite entreprise familiale d'origine suisse située en Nouvelle-Zélande, unissant deux patries également attachées à des paysages somptueux et à une passion commune pour l'excellence.

Connu pour renforcer le système immunitaire et avoir de fortes propriétés antiseptiques et anti-inflammatoires, tant en prise interne qu'en application topique, le miel de manuka est également très aromatique et riche en goût. Les grands chefs se feront un plaisir d'explorer les nombreuses façons de marier son goût et sa couleur uniques à ses vertus inégalées pour la santé.



## LA PREUVE EST DANS LA GUÉRISON

Les Maoris savent depuis longtemps que le miel de manuka peut aider à la guérison de diverses blessures, y compris les brûlures, tout en réduisant la douleur et en favorisant la régénération des tissus. Pendant des générations qui ont su jalousement garder ses secrets jusqu'à aujourd'hui, ce produit spécial était également connu pour aider à guérir les ulcères diabétiques ainsi que d'autres plaies ou affections.

## TRADITION ET SCIENCE EN HARMONIE

Diverses études scientifiques ont commencé à reconnaître la sagesse des peuples indigènes traditionnels. Le miel de manuka a été associé à des améliorations dans un certain nombre de domaines, notamment la fibrose kystique, les infections des voies respiratoires supérieures, la cicatrisation, le traitement des infections à staphylocoque doré, l'acné, les brûlures et les inflammations.

Les propriétés antivirales et antibactériennes du miel de manuka en font également un grand ami de la bouche, non seulement comme un délice pour vos papilles, mais aussi en favorisant une meilleure santé buccale. Il s'attaque aux bactéries nocives associées à la formation

de la plaque dentaire, à l'inflammation des gencives et aux caries dentaires.

Physiologiquement, les Maoris sont rarement sujets aux ulcères gastriques et à d'autres problèmes digestifs, probablement grâce au pouvoir exceptionnel du miel de manuka sur la bactérie *H. pylori*, l'une des principales causes des ulcères de l'estomac, d'après les spécialistes. Les propriétés antioxydantes du miel de manuka semblent en outre réduire le type d'inflammation observé dans le syndrome du côlon irritable (SCI), la colite ulcéreuse et les maladies intestinales non inflammatoires.

Le miel de manuka est vraiment unique.



## UNE HISTOIRE DE MIEL - DEUX CONTINENTS

L'histoire de notre miel de manuka débute dans un pays pittoresque de ruisseaux et de montagnes limpides et se poursuit dans un autre, la Nouvelle-Zélande, à l'autre bout du monde. Des paysages similaires et splendides, composés d'une nature rude et de personnes robustes, l'environnement parfait pour que les abeilles, les ruches et les buissons sains puissent prospérer ensemble. C'est le lieu de naissance du miel de manuka Knopf.